



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KURU ÜZÜMLÜ PEKSİMET

200 gr kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
125 gr margarin
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz
500 gr un
3 tane yumurta
1 paket kabartma tozu
100 gr iri kırılmış ceviz

Kuru üzümleri soğuk suda 2 saat bekletin. Süre sonra suyunu süzün.

Toz şeker ve margarini mikser ile 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, tuz ve yumurtaları ilave edip 2 dakika daha çırpın. Unu hamur kabartma tozu ile karıştırıp eleyin ve karışıma ilave edin. Kuru üzümleri ve cevizi de ekleyip iyice yoğurun. Hamuru unlanmış tezgahta 3 eşit parçaya bölün. Her birini merdane ile 10x20 cm boyutlarında dikdörtgen şekilde açın ve rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak koyun. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp toz şekeri serpin ve pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun. Soğuyunca ince olarak dilimleyin. Tekrar tepsiye sıralayın, kurumaları için aynı fırın ayarında 6 dakika pişirin. Süre sonunda dilimleri ters çevirip 6 dakika daha pişirin. Fırından çıkartıp soğutun.
